Notice d'utilisation de la Sorbetière à Turbine

28 RECETTES INCLUSES

I) INTRODUCTION

Ce manuel d'utilisation porte sur la Sorbetière commercialisée depuis mai 2006, et concerne le modèle sbr01ka type ts009as.

Veuillez lire ce présent manuel attentivement avant la première utilisation et le conserver précieusement afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

La Sorbetière srb01ka s'alimente en 230 volts alternatifs 50 hertz monophasés et doit impérativement être reliée à une prise de terre efficiente. Elle consomme 160 watts nominal soit environ 0,8 ampère, et au démarrage du compresseur, la puissance absorbée pendant 3 secondes, est de 900 watts, soit 3,9 ampères.

Le modèle srb01ka est conçu pour une utilisation de type domestique.

II) DÉBALLAGE ET PRÉPARATION DE LA SORBETIÈRE AVANT SON UTILISATION

Déballez la sorbetière et placez-la sur une surface plane, stable et suffisamment solide pour recevoir un appareil de 16kg. L'emballage doit être bloqué pour déballer correctement la sorbetière.

La sorbetière a un fonctionnement optimal pour une température ambiante de 20° celcius. Les caractéristiques et, notamment les durées de réfrigérations des glaces et des sorbets, peuvent varier suivant la température ambiante. Une température basse diminue ces durées, à contrario, une température haute allonge la durée nécessaire pour la prise de la glace.

Le gaz réfrigérant se situant à l'intérieur de la sorbetière a besoin d'être stabilisé, après les soubresaux du transport. Il est recommandé de brancher et de n'utiliser la sorbetière que trois heures après son déballage, afin de laisser le gaz réfrigérant reprendre ses caractéristiques.

Il y a des grilles de ventilation sur le bloc moteur et sur les côtés de la sorbetière. Elles ne doivent pas être obstruées afin d'assurer le refroidissement du moteur et du compresseur. Un espace d'au-moins 20 cm doit être maintenu entre les grilles de la sorbetière et tous autres objets.

Avant l'emploi de la sorbetière, elle doit être complètement nettoyée de la façon suivante :

A. Enlevez soigneusement le bloc moteur et la palette en plastique en tirant doucement mais fermement dessus.
B. Extraire sans forcer le récipient de crême glacée de la cuve réfrigérante à l'aide de son anse. Le récipient est ajusté très serré à la cuve réfrigérante, ce qui occasionne une certaine résistance à son extraction. Immergez le récipient et la palette dans l'eau savonneuse chaude et propre. Lavez les pièces à la main ou à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et séchez-les. Ces pièces ne doivent pas être lavées avec des éponges abrasantes, ce qui occasionnerait une modification de la porosité extérieure du récipient, et pourrait conduire à ne plus pouvoir insérer le récipient dans la cuve réfrigérante. D'une manière générale, le récipient doit être manipulé avec le plus grand soin.
C. Nettoyer soigneusement le bloc moteur et le corps de la sorbetière avec un tissu humide, puis essuyez-le avec un chiffon sec. N'immergez jamais le bloc moteur ou le corps de la sorbetière dans l'eau ou dans d'autres liquides.
D. Nettoyez l'intérieur la cuve réfrigérante avec un tissu humide et essuyez-le avec un chiffon sec.
E. Replacez le récipient de crême glacée dans la cuve réfrigérante. Il est important de replacer le récipient de crème glacée dans la bonne position, en orientant correctement son anse de façon à ce que le bloc moteur puisse prendre correctement sa place dans le corps de la sorbetière. Un mauvais positionnement du récipient et de son anse pourrait conduire au non-fonctionnement de la sorbetière.
F. Fixez la palette au bloc moteur puis insérez l'ensemble dans le corps de la sorbetière.

L'appareil est maintenant opérationnel.

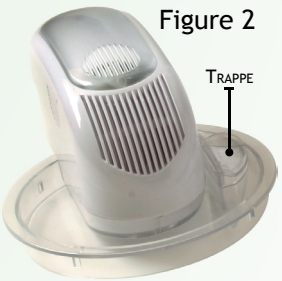
III) PRÉSENTATION

Figure 1

IV) PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Le récipient de crème glacée a une contenance maximum de un litre, soit environ 10 à 12 boules de glace. Il est vivement conseillé de pré-mélanger les ingrédients de votre recette dans un receptacle à part. Lorsque vous verserez ce mélange dans le récipient, veillez à ce qu'il soit confimé au maximum à 4 cm du bord supérieur du récipient.

Figure 2



Il est préférable de réaliser votre préparation en dehors du récipient, car les recettes peuvent être écrites pour des contenances différentes et dépasser le volume du récipient. Le récipient ne doit pas subir d'effort pour ne pas être déformé ou abimé, car il est ajusté très serré à la cuve de réfrigération et toute déformation rendrait la sorbetière hors-service. Certaines recettes demandent un ajout de petits ingrédients au-cours de la congélation. Cela est possible grâce à une petite trappe située sur la droite du bloc moteur (voir figure 2). Au-cours de l'introduction de ces ingrédients, pendant la congélation, vérifiez en permanence que le volume de votre préparation ne dépasse pas le volume du récipient.

Lorsque votre composition a été correctement pré-mélangée, extraire le bloc moteur et le récipient. Versez le contenu de votre mélange dans le récipient en ne dépassant pas la ligne imaginaire située à 4 cm du bord supérieur du récipient. Si votre mélange a coulé sur la partie extérieure du récipient, nettoyez-le avec un chiffon doux moulé, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Réintroduire délicatement le récipient jusqu'au fond de la cuve, en vérifiant bien que les oreilles du récipient soient positionnées correctement, de façon à ne pas géner l'insertion du bloc moteur, et que l'anse du récipient soit répliée vers l'avant du corps de la sorbetière. Lorsque le récipient est parfaitement positionné dans la cuve, positionnez le bloc moteur avec la palette dans le corps de la sorbetière.

Vous pouvez maintenant brancher votre prise électrique sur un réseau électrique compatible avec les caractéristiques de votre sorbetière, et, positionner votre commutateur «marche/arrêt» sur la position «marche».

Le temporisateur de votre panneau de contrôle s'allume et indique un temps aléatoire compris entre 0 et 60 minutes. La durée du cycle se programmable en appuyant sur le bouton «timer set». Lorsque la durée souhaitée est affichée, appuyez pendant deux secondes sur le bouton «start/stop», puis libérez-le, un signal sonore sous forme de bip est audible signalant que le cycle de fabrication est lancé. La palette se met à tourner. Le temps de fabrication n'est pas corrigé automatiquement en fonction des conditions ambiantes. Il convient de modifier la durée indiquée sur la recette en fonction notamment de la température ambiante et de la température des ingrédients. Cela demande un peut d'apprentissage pour connaitre le temps optimum.

La sorbetière peut être arrêtée et remise en marche dans son cycle de fabrication en utilisant le bouton «start/stop». La remise en marche remet le temporisateur à sa valeur originale.

A la fin du cycle de fabrication, lorsque le temporisateur est à zéro, la sorbetière émet cinq bourdonnements. La palette continue à tourner et le mode de congélation est maintenu de sorte que la crème glacée reste froide. Il est recommandé d'extraire la préparation dès que le cycle de fabrication est arrivé à son terme. Pour ce faire, il suffit d'arrêter la sorbetière en mettant le commutateur «marche/arrêt» sur arrêt, puis de soulever le bloc moteur (sans forcer, car la palette est dans la crème glacée) et enfin de sortir le récipient de la cuve refrigérante.

Attention, pour récupérer la préparation se trouvant dans le récipient, il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal, mais une spatule en bois ou la cuillère en plastique fournie avec le produit. Cela évitera d'endommager le récipient. Votre préparation sera d'autant mieux conservée que les coupes ou le réceptacle la recevant seront à basse température (les garder préalablement quinze minutes au réfrigérateur ou mieux au congélateur).

Si votre préparation ne doit pas est consommée tout de suite, il est préférable pour la conserver en état, de la stocker au congélateur, comme un produit commercial courant.

Ensuite, nettoyer tous les éléments comme indiqué dans le paragraphe II, avant de ranger votre sorbetière ou de l'utiliser de nouveau. Il est bon, entre deux cycles de fabrication, de laisser la sorbetière se refroidir pendant cinq minutes.

IV) RECOMMANDATIONS

Ne pas poser la sorbetière en position couchée ou à l'envers. Faire particulèrement attention en déplaçant l'appareil. Ne pas positionner la machine contre d'autres appareils ou contre un mur. Les grilles d'aération ne doivent, en aucun cas, être obstruées.

La sorbetière est conçue pour un usage en intérieur. Ne pas utiliser la sorbetière en atmosphère humide, sous la pluie ou près d'un point d'eau (piscine, étang, rivière, mer, ...). Ne jamais immerger la machine dans l'eau ou tout autre liquide, ceci pouvant être une cause d'électrocution.
Comme tous les produits électriques, il ne doit, en aucun cas, être laissé à la portée des enfants, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

La cuve de réfrigération reste très froide après un cycle de fabrication. Ne jamais y toucher après une préparation, les parties de votre corps qui entreraient en contact avec, pourraient rester collées à la cuve ou/et vous occasionner une brûlure «de glace». Une fois la sorbetière déconnectée du réseau électrique, attendre 10 bonnes minutes pour toucher la cuve de réfrigération, sans aucun danger.

Positionner toujours le récipient au fond de la cuve de réfrigération, en veillant au positionnement des oreilles et de l'anse. Le bloc moteur doit pouvoir s'insérer sans forcer. S'il ne se positionne pas correctement, vérifier de

nouveau le positionnement du récipient dans la cuve de réfrigération.

Il va de soi que toute utilisation doit être accompagnée des précautions d'usage. Débrancher l'appareil s'il doit rester inutilisé pendant un certain temps.

Ne pas placer la machine près d'une source de chaleur. Si l'appareil ou son cordon d'alimentation sont abîmés, ne pas utiliser la machine, la retourner au vendeur pour réparation. Seul le Service Après Vente est habilité à remplacer un cordon d'alimentation endommagé.

Il peut être dangereux d'utiliser des pièces détachées autres que celles recommandées par le fabricant. Par ailleurs, ne pas détourner la machine de l'usage pour lequel elle est conçue.

Le gaz réfrigérant de la sorbetière est un produit chimique, par conséquent, il convient d'observer les règles locales en vigueur lors de la mise au rebut de ce type d'appareil, afin de ne pas nuire à l'environnement.

VI) RECOMMANDATIONS SUR LES INGRÉDIENTS

Tous les ingrédients alimentaires servant à la composition des glaces, des crèmes glacées, des sorbets, peuvent être utilisés avec la sorbetière. Il est néanmoins nécessaire d'introduire dans le récipient que des élements liquides, crèmeux ou mœlleux. Ne pas introduire par exemple des morceaux de chocolat entier, ou des fruits entiers volumineux non dénoyotés. D'une façon générale, rendre la préparation compatible avec la bonne utilisation de la sorbetière.

Ne pas introduire d'éléments durs, coupants, abrasifs dans le récipient.

Quelques recettes sont décrites dans le présent manuel, et mises à jour sur le site www.r-et-o.com. Tous les ingrédients à utiliser y sont détaillés, avec la manière dont ils doivent être préparés.

VII) GARANTIE

1°) La sorbetière est garantie un an pièces et main-d'oeuvre contre tous vices de fabrication. Elle exclut toutes les utilisations non conformes au présent manuel, et notamment les cas suivants : «trace de choc violent, ouverture du produit, modification du cordon secteur, trace d'oxydant (détergent, produit abrasif, huile, essence, alcool, produit chimique, ...), trace de surchauffe, pièce manquante, élément modifié». Tout usage ayant pour conséquence de détourner la sorbetière de son utilisation originale, conduit son acquéreur au renoncement implicite de la garantie.

2°) La facture fait office de bon de garantie. Dans le cas d'un retour de l'appareil au service après vente, la facture (ou son double parfaitement lisible) doit être jointe au produit. Le n° de série figurant sur la facture doit correspondre au n° de série de l'appareil.

3°) Il est vivement conseillé de garder l'emballage d'origine afin de pouvoir, le cas échéant, retourner la sorbetière au service après vente dans les meilleures conditions. Dans le cas d'un retour d'appareil dans un emballage insuffisant, la garantie ne pourra s'appliquer.

4°) Afin de garantir une intervention la plus efficace possible sur l'appareil, il est impératif de joindre à l'appareil la fiche de retour dûment remplie. Aucune intervention sur l'appareil ne peut s'effectuer sans cette fiche. Vous la trouverez à la dernière page de la présente notice.

5°) L'appareil doit être retourné complet au service après vente. Aucun contrôle sur l'appareil ne peut s'effectuer dans le cas contraire.

VIII) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Désignation	Caractéristiques
Procédé	A compression réfrigérant R134A
Refroidissement	A air, par un ventilateur
Capacité de production	1 Litre
Programmation du temporisateur	de 1 à 60 minutes par incrément d'une minute
Tension électrique d'alimentation	230 volts 50 hertz
Puissance électrique nominale	160 watts soit 0,8 ampère
Puissance de démarrage du compresseur	900 watts soit 3,9 ampères pendant 3 secondes
Niveau sonore	45 db
Dimensions (Hauteur x Largeur x Profondeur)	310mm x 280mm x 380mm
Poids net (sans eau, sans glaçon)	14,2 kg
Poids brut (avec emballage)	16,8 kg

IX) DOCUMENTATIONS

La documentation sur la sorbetière (notice d'utilisation, notice commerciale, recueil de recettes) et sur les autres produits sont téléchargeables sur internet à l'adresse www.r-et-o.com.

Vous pouvez nous contacter en nous écrivant à l'adresse info@r-et-o.com.

Envoyez nous vos recettes ou les photos de vos réalisations à l'adresse recettes@r-et-o.com. Elles seront publiées dans notre carnet des recettes.

X) GENCOD ET PLAQUES SIGNALITIQUES

Modèle : srb01ka
Type : TS009AS
Gaz réfrigérant : R-134a
Tension électrique : 230 Vac
Fréquence : 50 Hertz
Puissance : 160 Watts
Courant nominal : 0,8 A
Courant de démarrage : 3,9 A

N° de série : 7336-605-00150

3 660233 007336

Made in China

XI) RECYCLAGE DE VOTRE SORBETIÈRE

La nouvelle directive européenne 2002/96/CE portant sur l'environnement et le recyclage des équipements électriques et électroniques (EEE), entrant en application le 13 août 2005, détermine le comportement et la responsabilité des fabricants, distributeurs et utilisateurs en matière de retraitements des déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

La sorbetière, comme tous les appareils électriques et électroniques doit suivre les obligations de retraitement et recyclage décrites dans la directive européenne 2002/96/CE. Elle ne peut donc être abandonnée sur la voie publique, dans une décharge municipale, ou dans tous endroits autres que ceux réservés à la collecte spécifique des DEEE.

Cette directive a pour objet de préserver l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Tout appareil répondant aux catégories d'équipements électriques et électroniques couvertes par la directive 2002/96/CE, doit afficher sur la plaque signalitique, sur l'emballage et dans la notice d'utilisation le symbole normalisé ci-contre.

L'organisation des collectes, des lieux de collecte, n'étant pas à ce jour déterminée par les administrations compétentes, il conviendra, sauf évolutions futures, de nous faire parvenir votre produit dont vous souhaitez vous séparer à l'adresse indiquée sur la page www.r-et-o.com/Adresses.htm . Vous devrez remplir le bon intitulé «ordre de recyclage», et le joindre à la facture d'achat.

Global Power®, Electric Pocket®, R&O®, sont des marques internationales déposées par leurs propriètaires respectifs.

RECETTES GLACES ET SORBETS

GLACE À LA VANILLE

INGRÉDIENTS

- 6 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 400ml de lait
- 100ml de crème fraiche épaisse
- 2 gousses de vanille

Utilisez de la vanille fraiche, trés chère, mais le goût sera incomparable

RECETTE

- ✓ Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur (c'est les petits points noirs a l'interieur qui donne le goût, vous pouvez les gratter un peu)
- ✓ Faites bouillir le lait avec la vanille
- ✓ Dans un bol, battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ Versez le lait dans le bol, bien mélanger
- ✓ Reversez la préparation dans la casserole et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que cela boût)
- ✓ Incorporez la crème fraiche et laissez refroidir
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre glace à la vanille

GLACE À LA BANANE

INGRÉDIENTS

- 3 bananes (vraiment) bien mûres
- 100g de sucre
- 350ml de lait
- 100ml de crème fraiche

Pour un mélange plus onctueux, utilisez du sucre glace

RECETTE

- ✓ Glace à la banane, c'est parti...
- ✓ Mixez le tout
- ✓ Passez le jus pour eliminer toutes traces de grumeaux
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre glace à la banane

GLACE BANANE - FRAISE

INGRÉDIENTS

- 2 bananes (vraiment) bien mûres
- 100g de sucre
- 350ml de lait
- 100ml de crème fraiche
- 100g de fraises

Pour un mélange plus onctueux, utilisez du sucre glace

RECETTE

- ✓ Mixez les bananes, le sucre le lait et la crème
- ✓ Passez le jus pour eliminer toutes traces de grumeaux
- ✓ Mixez légérement le jus et les fraises (il doit rester des morceaux de fraises)
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre glace banane - fraise

GLACE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 6 jaunes d'œufs
- 200g de sucre
- 1/2l de lait
- 300ml de crème fraiche liquide
- 100g de cacao non sucré

A la sortie de la turbine, c'est absolument divin

RECETTE

- ✓ faites bouillir le lait
- ✓ battez les jaunes et 150g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ ajoutez le cacao et mélangez
- ✓ versez le lait doucement en remuant pour obtenir une préparation bien liquide
- ✓ refaites chauffer l'ensemble à feu doux pour qu'il épaississe (sans le faire bouillir)
- ✓ laissez refroidir ce jus
- ✓ battez énergiquement (avec un batteur électrique c'est plus pratique) la crème et le reste de sucre
- ✓ incorporez au jus
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace au chocolat

GLACE CHOCOLAT NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

- 250gr sucre
- 6 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 1/2 litre de lait
- 1/2 litre de lait de coco
- 125gr noix de coco rapée
- 70gr pépites de chocolat

RECETTE

- ✓ blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre
- ✓ faire bouillir le lait et incorporer le melange obtenu en (1).
- ✓ baisser un peu le feu et faire épaissir en rumuant (5 min)
- ✓ hors du feu incorporer le lait de coco, la noix de coco rapée et les pepites de chocolat.
- ✓ battre les blancs d'œufs en neige ferme (pincée de sel) et incorporer au melange.
- ❄ turbiner la preparation
- ☺ dégustez votre glace au chocolat noix de coco

GLACE CITRON

INGRÉDIENTS

- 150ml d'eau
- zeste et jus de 2 citrons (des gros)
- 175g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 300ml de crème fraiche

RECETTE

- ✓ dans une casserole, faites chauffer le zeste, le jus l'eau et le sucre
- ✓ remuez bien jusqu'à l'ebullition et faites mijoter 5 minutes
- ✓ battez les blancs en neige et incorporez au sirop chaud
- ✓ laissez refroidir
- ✓ ajouter la crème
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace au citron

GLACE À LA CONFITURE DE LAIT CARAMÉLISÉ

INGRÉDIENTS

- 50 cl de lait concentré
- 25 cl de creme anglaise du commerce
- 1 boite de lait concentré sucré.

Nappage : COULIS CARAMEL

- 80 g de sucre semoule
- 10 g de beurre
- 5 cl de creme fleurette
- 1 c. à thé de maïzena
- 1 pincée de sel de guérande

Vous pouvez bien sur faire votre propre crème anglaise.

Cette recette d'une grande facilité (le plus dur étant de réaliser le caramel) vous surprendra par le gout subtil qui rappelle les «Werter's Original».

Le reste de confiture de lait s'emploie comme une confiture classique (en tartines, pour sucrer les yahourts...) et se conserve longtemps.

RECETTE

- ✓ avant tout, confectionner la confiture de lait. C'est tres facile : faire bouillir la boite de lait concentré sucré pendant 2h dans une casserole ou pendant 1 bonne heure à la cocotte minute.
- ✓ dans une casserole, délayer 100 g de cette confiture dans le lait et la creme anglaise et faire chauffer sans faire bouillir.
- ✓ le mélange épaissi.
- ✓ laisser refroidir.
- ❄ turbiner (il se peut que la confiture se délaye mal, tant mieux, cela fera des bouts de «caramels mous» dans la glace).

Préparation du coulis:

- ✓ faire un caramel en chauffant le sucre dans une casserole.
- ✓ des que le mélange prends une couleur cuivre, rajouter 10 cl d'eau (Attention aux éclaboussures).
- ✓ quand le caramel ne bout plus, rajouter le beurre, le sel puis la maïzena délayée dans la creme fleurette.
- ✓ bien mélanger et garder au chaud.
- ✓ une fois que la glace est mise en pot, on peut la napper avec le coulis et mélanger un peu.
- ☺ dégustez votre glace à la confiture de lait caramélisé

GLACE LAVANDE

INGRÉDIENTS

- 2 cas rases de fleurs de lavande
- 25cl d'eau
- 25cl de lait
- 25cl de crême fraiche
- 150g de sucre

servir en tranche avec un filet de miel à la lavande.

RECETTE

- ✓ faire bouillir l'eau et le lait avec le sucre dans une casserole
- ✓ retirer du feu et ajouter les fleurs de lavande
- ✓ laisser infuser à couvert 12 heures
- ✓ monter la creme en chantilly ajouter le lait de lavande filtré.
- ❄ Turbinez
- ☺ dégustez votre glace à la lavande

GLACE MACADAMIA ET CARAMEL

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 60g de sucre
- 400ml de lait
- 100ml de crème fraiche
- 200g de noix de macadamia
- caramel liquide

RECETTE

- ✓ séparez les blancs des jaunes
- ✓ battre les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ monter les blancs en neige
- ✓ incorporez les blancs aux jaunes
- ✓ mélangez le lait et la crème et incorporez
- ✓ dans un bol melanger les noix préalablement concassées et du caramel (soyez généreux)
- ❄ turbinez
- ✓ mélange la crème glacée et les noix avant de mettre au congélateur
- ☺ dégustez votre macadamia et caramel

GLACE MASCARPONE

INGRÉDIENTS

- 60g de sucre
- 10cl d'eau
- 150ml de lait
- 350g de mascarpone

RECETTE

- ✓ portez l'eau et le sucre à ebullition dans une casserole pour faire un sirop
- ✓ laissez refroidir
- ✓ mélangez le mascarpone et le lait dans un saladier
- ✓ ajoutez le sirop
- ✓ passez le jus pour éliminer les grumeaux
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace au mascarpone

GLACE MIEL

INGRÉDIENTS

- 4 jaunes d'œufs
- 50g de sucre semoule
- 60g de miel
- 400 ml de lait
- 200 ml de creme fraiche épaisse
- Facultatif: Vanille

Delicieux avec des tuiles aux noix

RECETTE

- ✓ faites bouillir le lait (avec la vanille si vous voulez adoucir le gout)
- ✓ dans un bol, battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ versez le lait dans le bol, bien mélanger
- ✓ reversez la préparation dans la casserole
- ✓ faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que cela boût)
- ✓ incorporez le miel, puis la crème fraiche et laissez refroidir.
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace au miel

GLACE AU PAIN D'ÉPICES

INGRÉDIENTS

- 150 g pain d'épice (du bon!)
- 600mL lait entier
- 100g sucre
- 1 grosse cuillerée à soupe de miel fort
- 6 jaunes d\'œufs
- 1/2 cuillerée à café de pastis

Avant de passer à la sorbetière, le mélange n'est pas franchement appétissant. Ne vous inquiétez pas, il va se lisser et donnera une glace très crémeuse

RECETTE

- ✓ faire bouillir le lait
- ✓ hors du feu, ajouter le pain d'épice coupé en morceaux et laisser reposer quelques minutes
- ✓ dans un saladier battre les jaunes, le sucre, et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ ajouter le lait au pain d'épice
- ✓ tout remettre dans la casserole et faire prendre légèrement, à feu doux (comme une crème anglaise)
- ✓ laisser refroidir
- ✓ ajouter le pastis
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace au pain d'épices

GLACE FRAISE

INGRÉDIENTS

- 500 g dr fraises
- 150 g de sucre glace
- 25 cl de creme liquide

RECETTE

- ✓ mixez les fraises et les passer dans un tamis pour éviter les grains
- ✓ ajoutez le sucre glace et mélangez
- ✓ faites une chantilly avec la crème liquide
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace à la fraise

GLACE RHUM RAISIN

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 120g de sucre
- 400ml de lait
- 100ml de crème fraiche
- 100g de raisin
- 40ml de rhum

RECETTE

- ✓ dans un bol laissez mariner les raisins dans le rhum
- ✓ séparez les blancs des jaunes
- ✓ battre les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ monter les blancs en neige
- ✓ incorporez les blancs aux jaunes
- ✓ mélangez le lait et la crème et incorporez
- ✓ ajoutez le sucre restant
- ❄ turbinez
- ✓ quand la glace commence à être bien prise incorporez les raisins
- ☺ dégustez votre glace rhum raisins

GLACE AU SABAYON

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 120g de sucre
- 400ml de lait
- 100ml de crème fraiche
- 1 alcool pour parfumer (Marsala, Cointreau, Cognac...)

RECETTE

- ✓ séparez les blancs des jaunes
- ✓ battre les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✓ monter les blancs en neige
- ✓ incorporez les blancs aux jaunes
- ✓ mélangez le lait et la crème et incorporez
- ✓ ajoutez le sucre restant
- ✓ parfumez avec l'alcool de votre choix (10 à 50ml)
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace sabayon

GLACE TIRAMISU

INGRÉDIENTS

- 60g de sucre
- 10cl d'eau
- 150ml de lait
- 350g de mascarpone
- marsala
- 1 cuillère à soupe de café
- cacao

RECETTE

- ✓ portez l'eau et le sucre à ebullition dans une casserole pour faire un sirop
- ✓ laissez refroidir
- ✓ mélangez le mascarpone et le lait dans un saladier
- ✓ ajoutez le sirop
- ✓ passez le jus pour éliminer les grumeaux
- ✓ séparer en deux portions égales le jus
- ✓ parfumez une portion avec le café et le marsala (le mieux c'est de goûter)
- ❄ turbinez la jus nature
- ✓ versez la glace dans votre récipient et placez le au congélateur
- ❄ turbinez le jus parfumé
- ✓ au bout de 10min saupoudrez la glace qui se trouve au congélateur avec du cacao
- ✓ versez la glace parfumée dans votre récipient et placez le au congélateur (si vous êtes courageux vous pouvez tenter de faire plus de 2 couches)
- ✓ avant de servir saupoudrez la glace de cacao
- ☺ dégustez votre glace tiramisu

GLACE VERVEINE

INGRÉDIENTS

- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 500ml de lait
- verveine

RECETTE

- ✓ faire bouillir le lait
- ✓ ajoutez la verveine et laissez refroidir (laissez infuser selon votre goût)
- ✓ battez les jaunes avec le sucre pour que le melange blanchisse
- ✓ passez le lait
- ✓ ajoutez le lait aux œufs
- ✓ reversez la préparation dans la casserole et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que cela boût)
- ✓ laissez refroidir
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre glace à la verveine

SORBET CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat
- 80g de cacao
- 50cl d'eau
- 120g de sucre

Laisser refroidir votre jus une nuit dans le frigo avant de le turbiner pour obtenir une meilleure consistance

RECETTE

- ✓ faites chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop
- ✓ versez le sirop sur le cacao et melangez
- ✓ ajouter le chocolat et melangez (normalement il doit fondre completement)
- ✓ passez le jus
- ✓ laissez refroidir
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre sorbet au chocolat

SORBET CITRON ANIS

INGRÉDIENTS

- 500 gr de sucre
- 500 gr d'eau
- 375 g de Perrier
- 5 citrons
- 3 blancs d'œufs
- Anis etoilé

RECETTE

- ✓ préparer un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre.
- ✓ faire infuser l'anis étoilé dans le sirop bouillant.
- ✓ passer le sirop au chinois.
- ✓ rajouter le Perrier, le jus des 5 citrons ainsi que le blanc d'œuf.
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre sorbet citron anis

Un sorbet parfait en accompagnement (du melon par exemple)

SORBET FRAISE

INGRÉDIENTS

- 1kg de fraises
- 250g de sucre
- 1 jus d'orange
- 1 jus de citron

Ajouter le sucre par petite dose et goutez pour ajuster la quantité de sucre

RECETTE

- ✓ equeutez les fraises et coupez les en 2
- ✓ dans une casserole faites chauffer les fraises dans une peu d'eau pour qu'elles perdent un peu d'eau
- ✓ égouttez les fraises
- ✓ mixez avec les jus et le sucres
- ✓ passez soigneusement le jus
- ✓ laissez refroidir
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre sorbet à la fraise

Vous pouvez également ajouter quelques feuilles de menthe pour parfumer

SORBET FRUITS DES BOIS

INGRÉDIENTS

- 500g fruits rouges
- 300g sucre
- 250g d'eau
- 2 blancs d'œuf

RECETTE

- ✓ chauffez 50g de sucre avec 500g de fruits rouges
- ✓ mixez
- ✓ passez au tamis
- ✓ faites un sirop avec 250g de sucre et 250g d'eau laisser bouillir 5mn
- ✓ melangez avec la pulpe de fruits et les blanc d'œufs.
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre sorbet fruits des bois

SORBET MANDARINE

INGRÉDIENTS

- 750ml de jus de mandarine
- 200g à 300g de sucre
- 1 jus de citron
- 2 cuillère à soupe d'alcool (cointreau, grand marnier, cognac)

RECETTE

- ✓ pressez des mandarines pour obtenir 750ml de jus
- ✓ ajouter le citron, l'alcool et le sucre
- ✓ remuez pour faire fondre le sucre
- ✓ goûter et ajoutez du sucre si besoin
- ✓ passez soigneusement le jus
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre sorbet à la mandarine

SORBET YAOURT

INGRÉDIENTS

- 500 gr de yaourt
- 150 gr d'eau
- 150 g de sucre

RECETTE

- ✓ battez les yaourts
- ✓ faites un sirop avec l'eau et le sucre
- ✓ laissez refroidir le sirop
- ✓ incorporez
- ❄ turbinez
- ☺ dégustez votre sorbet aux yaourts

SORBET ORANGE

INGRÉDIENTS

- 750ml de jus d'orange
- 200g à 300g de sucre
- 1 jus de citron
- 2 cuillère à soupe d'alcool (cointreau, grand marnier, cognac)

Avec des oranges sanguines, on obtient un surprenant sorbet rouge

RECETTE

- ✓ Pressez des oranges pour obtenir 750ml de jus
- ✓ Ajouter le citron, l'alcool et le sucre
- ✓ Remuez pour faire fondre le sucre
- ✓ Goûter et ajoutez du sucre si besoin
- ✓ Passez soigneusement le jus
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre sorbet à l'orange

SORBET MELON

INGRÉDIENTS

- 750ml de jus de melon (environ 3)
- 200g à 300g de sucre
- 1 jus de citron

RECETTE

- ✓ Récoltez la pulpe des melons
- ✓ Mixez
- ✓ Ajouter le citron et le sucre
- ✓ Mixez de nouveau pour faire fondre le sucre
- ✓ Goûter et ajoutez du sucre si besoin
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre sorbet au melon

SORBET PAMPLEMOUSSE

INGRÉDIENTS

- 750ml de jus de pamplemousse
- 200g à 300g de sucre
- 1 jus de citron
- 2 cuillère à soupe d'alcool (cointreau, grand marnier, cognac)

Avec un pamplemousse rose, vous obtiendrez une jolie couleur pâle

RECETTE

- ✓ Pressez des pamplemousses pour obtenir 750ml de jus
- ✓ Ajouter le citron, l'alcool et le sucre
- ✓ Remuez pour faire fondre le sucre
- ✓ Goûter et ajoutez du sucre si besoin
- ✓ Passez soigneusement le jus
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre sorbet au pamplemousse

SORBET PÊCHE

INGRÉDIENTS

- 4 pêches
- 300g de sucre

Avec des pêches blanches le sorbet est nettement meilleur

Lorsque vous pouvez enfoncer une fourchette dans une pêche sans aucune resistance, les fruits sont pochés

RECETTE

- ✓ Bien nettoyer les pêches
- ✓ Dans une casserole, disposez les pêches, recouvrir d'eau, verser le sucre
- ✓ Faites chauffer pour pocher les fruits (35 à 45min)
- ✓ Reservez 40cl du sirop de pochage
- ✓ Retirer les pêches, pelez et dénoyautez les
- ✓ Faites chauffer le sirop pour qu'il reduise de moitié
- ✓ Mixez les pêches et le sirop
- ✓ Passez le jus
- ✓ Laissez refroidir
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre sorbet à la pêche

SORBET POIRE

INGRÉDIENTS

- 4 poires
- 300g de sucre

Demandez à votre primeur des fruits trés gouteux

Lorsque vous pouvez enfoncer une fourchette dans une poire sans aucune resistance, les fruits sont pochés

RECETTE

- ✓ Pelez les poires
- ✓ Dans une casserole, disposez les poires, recouvrir d'eau, verser le sucre
- ✓ Faites chauffer pour pocher les fruits (35 à 45min)
- ✓ Reservez 40cl du sirop de pochage
- ✓ Retirez les poires et dénoyautez les
- ✓ Faites chauffer le sirop pour qu'il reduise de moitié
- ✓ Mixez les poires et le sirop
- ✓ Passez le jus
- ✓ Laissez refroidir
- ❄ Turbinez
- ☺ Dégustez votre sorbet à la poire